ASSOUPLISSANT STABILISANT COLLOÏDAL A BASE DE GOMME ARABIQUE PURIFIEE

ARABINOL®

ARABINOL®

Est un polysaccharide naturel utilisé comme colloïde protecteur pour empêcher le grossissement, l'agglomération et la conséquente floculation des colloïdes instables des vins.
Il agit de la même façon que certain colloïdes d'origine polysaccharidiques naturels présents dans les vins, telles que les gommes et les mucilages.

IL EST PARFAITEMENT LIMPIDE

Il est parfaitement limpide et peut donc être immédiatement ajouté au vin filtré.
Il ne colmate pas les plaques filtrantes stérilisantes et les membranes microporeuses.

AMELIORE LA SOUPLESSE

ARABINOL® permet d'améliorer naturellement la souplesse et le velouté, des vins blancs et des vins rouges (après l'éventuel ajustement de l'acidité et du tanin), en leur donnant un goût plus agréable.

RENFORCE L'EFFICACITE DE L'ACIDE METATARTRIQUE

L'ajout combiné d' ***ARABINOL®***/acide métatartrique renforce l'action antitartrique du traitement, en accentuant l'efficacité et en prolongeant la durée protectrice.

EXERCE UNE ACTION ANTICASSE

ARABINOL® **exerce une action protectrice** sur la floculation des **substances colorantes**, aussi bien sur les vins rouges que les vins blancs destinés au vieillissement. C'est un **anticasse** efficace, il exerce une action complexe importante sur **cuivre, fer** et **protéines**.

S'UTILISE AUSSI SUR VINS MOUSSEUX

l'ajout d'***ARABINOL®*** est préconisé pour la liqueur d'expédition pour l'élaboration de vin en méthode traditionnelle, dont il améliore, stabilise et prolonge le perlage.

DOSES D'EMPLOI

Stabilisation tartrique, en combinaison avec l'acide métatartrique: 10-30 mL/hL.

Stabilisant protéique, cuivrique, ferrique et des substances colorantes: 30-100mL/hL.
Pour améliorer la souplesse des vins: 100-400 mL/hL.

MODE D'EMPLOI

ARABINOL® s'ajoute dans le vin parfaitement limpide, avant ou après la dernière filtration.
Ne pas effectuer de clarifications après l'ajout d'***ARABINOL®*** .

COMPOSITION

Solution aqueuse de gomme arabique (E414) stabilisée avec de l'anhydride sulfureux sous forme de pyrosulfite de potassium (E224).
Pour usage oenologique.
Conforme aux normes CEE.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 20 kg
Code produit: 626162
Big. 1100 kg
Code produit: 626261

SPINDAL S.A.R.L. AEB GROUP - Z.I.- 3/5 Rue Ampère - 77220 Gretz-Armainvilliers - FRANCE
Tél : + 33 (0) 1.64.07.80.00 - Fax : + 33 (0) 1.64.07.59.20